

Menu des restaurants scolaires mars 2026

LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
SALADE CONCOMBRE, RADIS, MAÏS NUGGETS DE POISSON CHOU-FLEUR BRAISÉ / POMMES DE TERRE MINI BONBEL FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÉMOULADE BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE BOULETTES LENTILLES BIO + sauce PÂTES ST MORET COMPOTE BIO	SALADE VERTE AUX AGRUMES SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER POLENTA AU THON POLENTA CRÈMEUSE PIQUE ET CROQ YAOURT ARÔME	POTAGE TARTIFLETTE TARTIFLETTE SANS LARDONS GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES EMINCÉ DE DINDE AU CURRY STICK MOZZARELLA BOULGOUR SAINT NECTAIRE À LA COUPE FRUIT DE SAISON
LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
SALADE DE CAROTTES SAUTÉ DE PORC BOUCHÉE DE CAMEMBERT GRATIN DAUPHINOIS BABYBEL FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE À LA CRÈME BLANQUETTE DE VOLAILLE STEAK DE QUINOA + sauce RIZ AUX PETITS LÉGUMES ST PAULIN CRÈME CARAMEL	SALADE DE BETTERAVES LASAGNES DE BŒUF LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE STEAK FROMAGER PETITS POIS À LA FRANÇAISE VACHE QUI RIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE COLIN À LA CRÈME PURÉE DUBARRY COMTÉ À LA COUPE AOP FRUIT DE SAISON
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
RADIS BEURRE FRICADELLE DE BŒUF OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT CRÈME CHOCOLAT BIO DE LA FERME	CHOU BLANC RÉMOULADE ET RAISINS FILET DE POISSON À LA TOMATE BLÉ BOURSIN FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES PAËLLA AU POULET ET POIVRONS PAËLLA AUX BOULETTES VÉGÉTALES + sauce CHANTENEIGE TARTE ANANAS COCO	SALADE DE HARICOTS ROUGES, MAÏS PÂTES NAPOLITAINE (sans viande) GRUYÈRE RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES CORDON BLEU DE DINDE CORDON BLEU VÉGÉTAL FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS GOUDA À LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ PAIN AU MAÏS
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
SALADE NANTAISE FILET DE COLIN À LA CRÈME CITRONNÉE PANAI CAROTTES / POMMES DE TERRE LANGUES DE CHAT FROMAGE BLANC SUCRÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PAUPIETTE DE POISSON RIZ CRÉOLE CHAVROUX FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÉMOULADE COUSCOUS BOULETTES VÉGÉTALES BABYBEL FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS FILET DE POULET À LA CRÈME STEAK FROMAGER PETITS POIS CAROTTES SAMOS POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT	MELON sous réserve ou CRUDITÉS TORTELINIS AU FROMAGE PETIT LOUIS COMPOTE
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS			
BETTERAVES VINAIGRETTE TAJINE DE POULET TAJINE AU POISSON SEMOULE ET FRUITS SECS BRIE À LA COUPE FRUIT DE SAISON PAIN COMPLET	POTAGE HACHIS PARMENTIER HACHIS PARMENTIER AU THON EMMENTAL CRÈME AU CHOCOLAT MONT BLANC (menu de substitution)			

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP